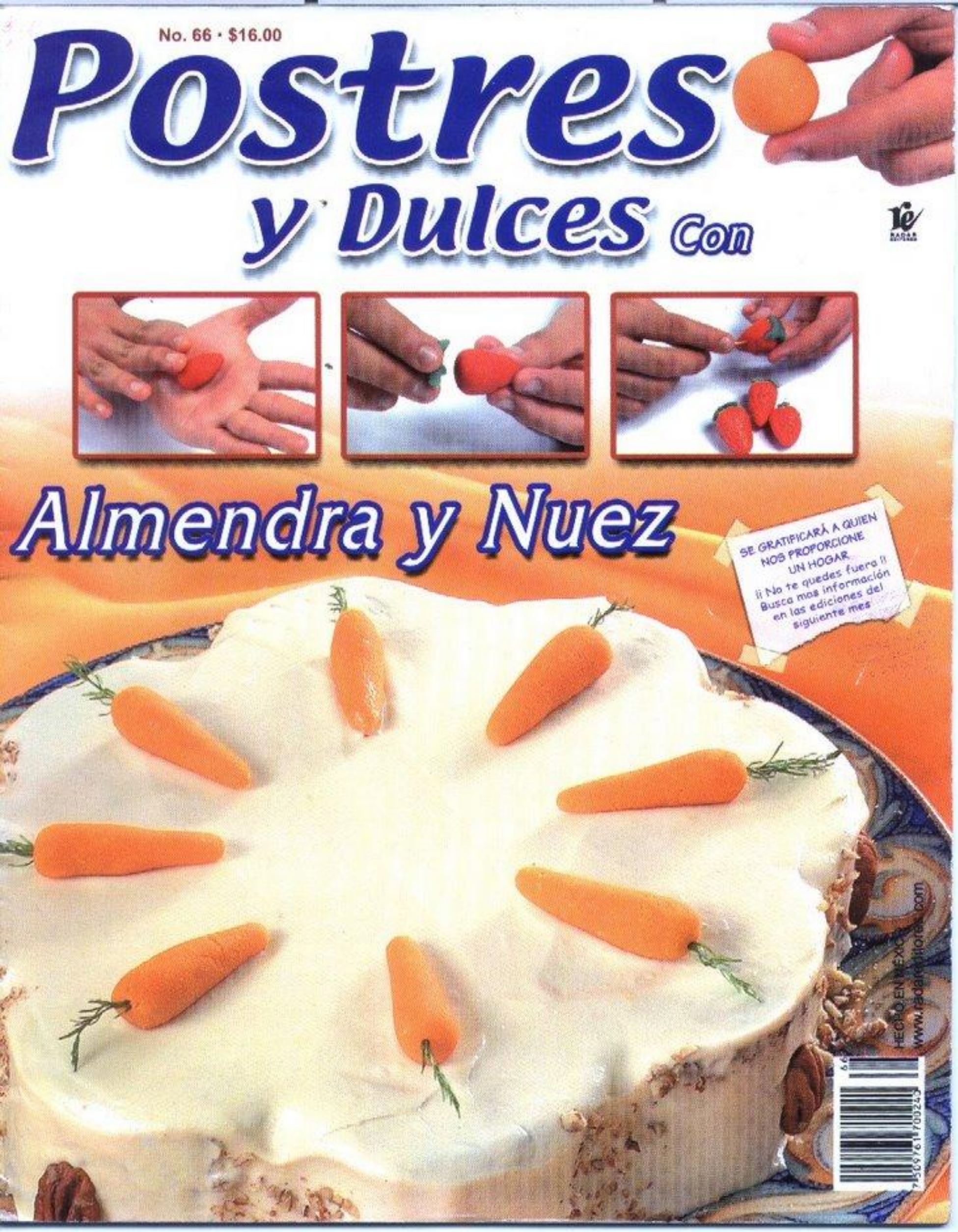
No. 66 · $16.00

Postres y Dulces Con

Almendra y Nuez



SE GRATIFICARÁ A QUIEN NOS PROPORCIONE UN HOGAR

¡¡ No te quedes fuera !!
Busca mas información en las ediciones del siguiente mes

HECHO EN MEXICO

www.radamillora.com

SE GRATIFICARÁ A QUIEN NOS PROPORCIONE UN HOGAR
¡¡ No te quedes fuera !!
Busca mas información en las ediciones del siguiente mes

Las Almendras

ESTÁN CONSIDERADAS DENTRO DE LOS FRUTOS SECOS. FUERON INTRODUCIDAS A MÉXICO DURANTE LA COLONIA. SI QUIERE UTILIZARLAS PELADAS, REMÓJELAS EN AGUA HIRVIENDO POR UNOS MINUTOS, CUANDO VEA QUE LA PIEL SE ARRUGA, SÁQUELAS Y PÉLELAS, DESPUÉS DÉJELAS SECAR. TAMBIÉN PUEDE CONSUMIRLAS CON PIEL, SÓLO QUE DEBERÁN ESTAR LIGERAMENTE TOSTADAS EN EL HORNO HASTA QUE TOMEN COLOR COBRIZO CLARO. PARA MOLERLAS NECESITA UN PROCESADOR DE ALIMENTOS. LE RECOMENDAMOS CONSERVARLAS EN UN LUGAR FRESCO Y TAPADAS, REVISANDO CON FRECUENCIA SU ASPECTO Y OLOR.

En repostería las utilizamos de diferentes formas:

1. Enteras y doradas ligeramente en el horno para mejorar su sabor.

2. Enteras y peladas (métalas en agua hirviendo durante 3 minutos, escúrralas, pélelas y déjelas secar). Puede dorarlas ligeramente.

3. Molidas con piel o sin piel, es recomendable molerlas en un procesador para evitar que se desgrasen, tambien puede dorarlas.

4. Fileteadas con piel.

5. Fileteadas sin piel.

BRAZO GITANO
CON ALMENDRA

INGREDIENTES:

5 claras de huevo
125 gr de azúcar
100 gr de harina cernida
25 gr de almendra tostada y molida

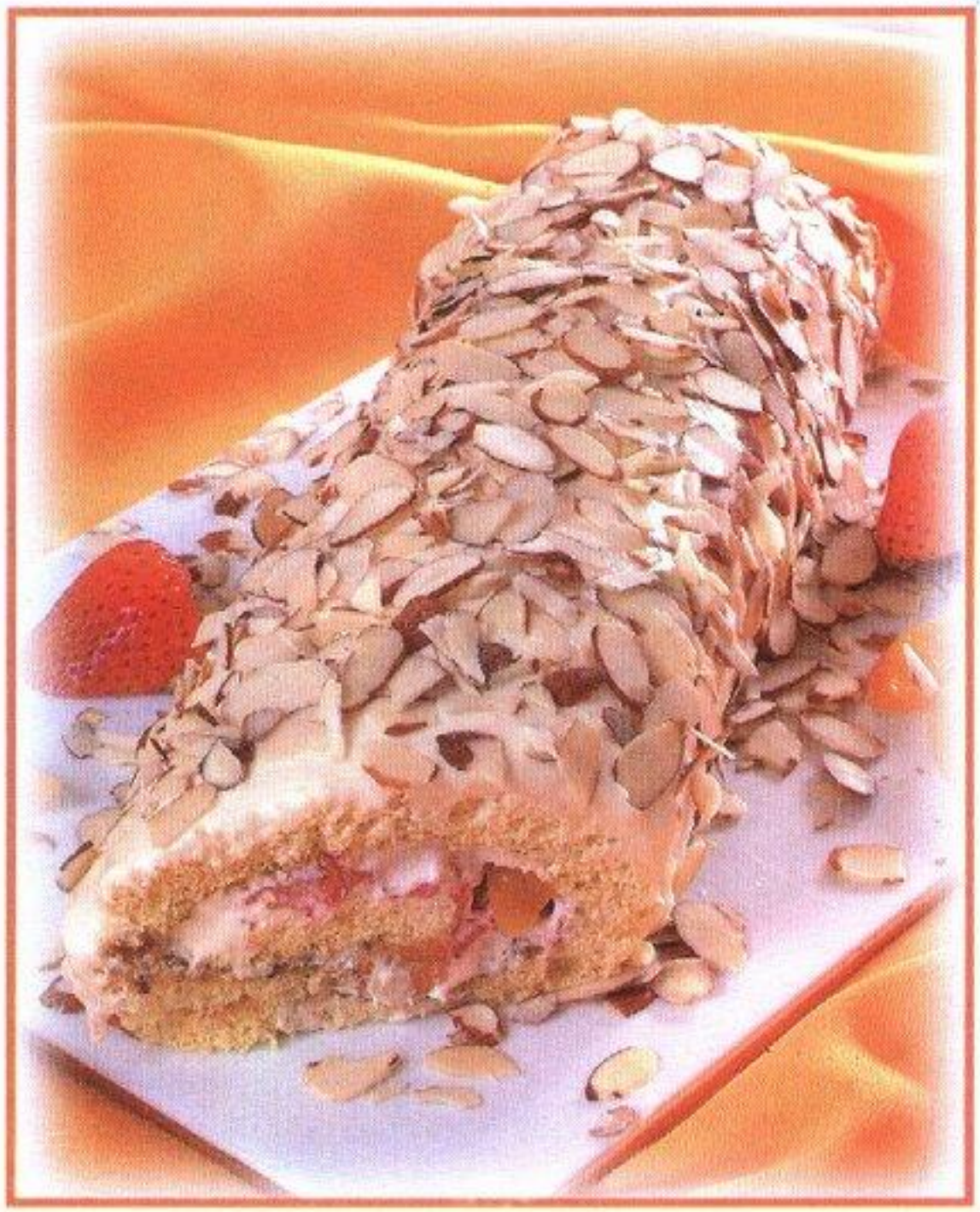
De la Crema:

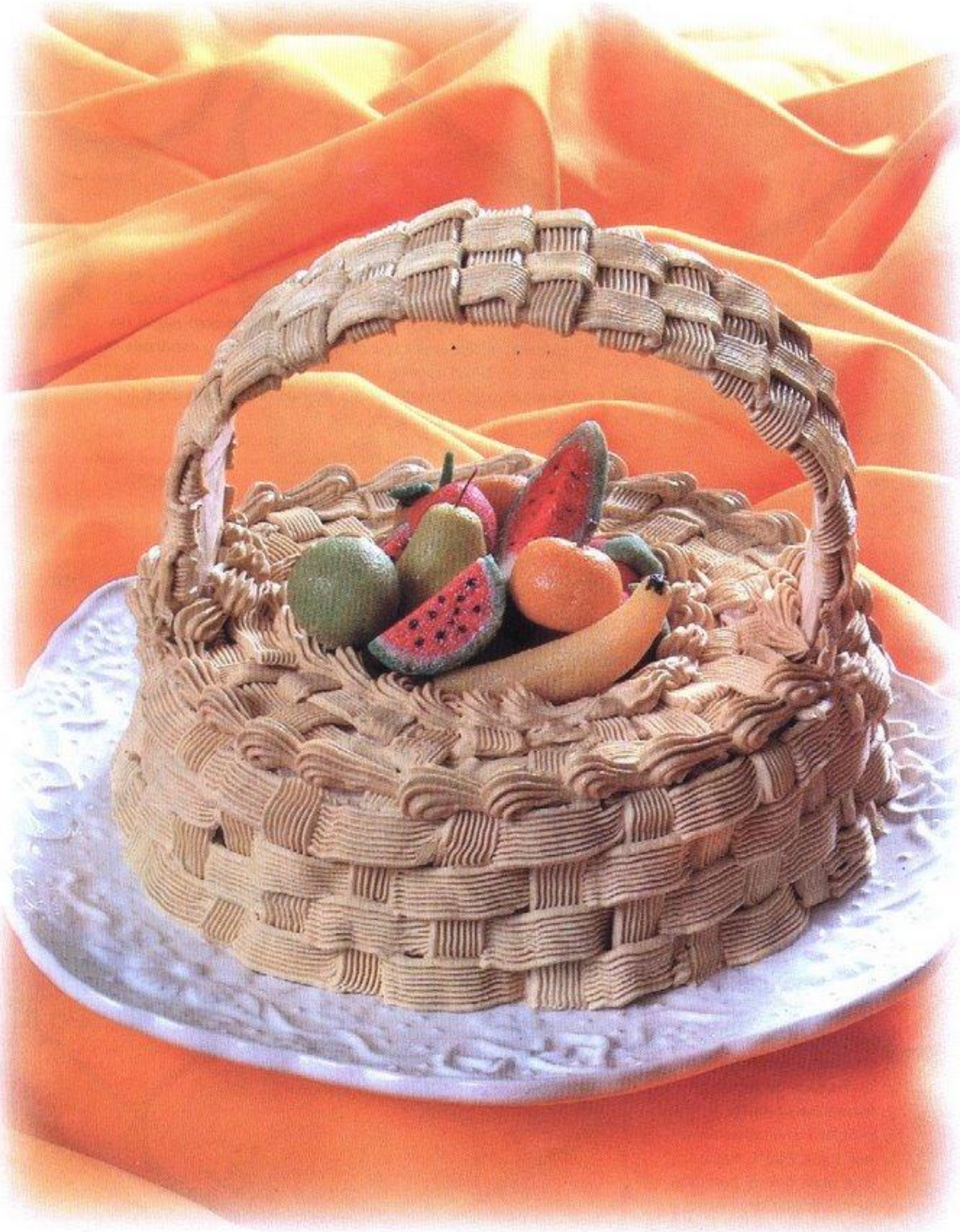
200 gr de queso crema
200 gr de mantequilla
200 gr de azúcar glass
1 cucharadita de vainilla

Durazno y fresa para rellenar
Almendra fileteada para decorar
1 charola de 40 x 30 cm engrasada y empapelada

MANERA DE PREPARAR:

1. Bata las claras a punto de turrón, agregue el azúcar poco a poco y siga batiendo hasta obtener un merengue firme.
2. Integre la harina mezclada con la almendra con un batidor de globo en forma envolvente.
3. Extienda en la charola y hornee a 200°C hasta que note que el pan está firme. Saque del horno y tape de inmediato con otra charola. Deje enfriar.
4. Para la crema, bata la mantequilla, el queso crema y el azúcar hasta blanquear. Integre la vainilla poco a poco.
5. Despegue el papel y colóque el pan sobre otro papel de estraza, úntele una capa delgada de crema y espárzale la fruta, enróllelo ayudándose con el papel.
6. Para decorarlo, úntele crema de nuevo y espolvoree almendra fileteada. Sirva bien frío.





CANASTA DE FRUTAS

INGREDIENTES:

Del Pan:

200 gr de mantequilla
1 paquete chico de flan
4 yemas
300 gr de harina
1 taza de leche
4 claras de huevo

1 kg de crema batida
2 cucharadas de café soluble
2 cucharadas de ron

1 molde de 18 cm de diámetro
Papel de estraza redondo para el molde
Grasa para el molde
1 tira de cartón para la asa
Papel aluminio para forrar la tira de cartón

12 frutitas de pasta de almendra (ver los pasos para hacer formas con pasta)
1 manga
1 duya de peine o petatillo

MANERA DE PREPARAR:

1. Engrase y empapele el molde.
2. Acreme la mantequilla con el polvo para flan, agregue las yemas y después la harina en forma envolvente, añada la leche.
3. Bata las claras a punto de turrón e inté-grelas a la mezcla, vierta al molde y hornee a 180°C durante 30 minutos o hasta que el pan esté firme, deje enfriar.
4. Diluya el café en el ron y mézclelo con la crema.
5. Ahueque ligeramente el centro del pan.
6. Cubra el pastel con crema y entierre la asa.
7. Decore las paredes con el petatillo, después la superficie y la asa al último.
8. Decore con las frutitas.

DELICIA DE NUEZ

SE GRATIFICARÁ A QUIEN NOS PROPORCIONE UN HOGAR
¡¡ No te quedes fuera !!
Busca mas información en las ediciones del siguiente mes

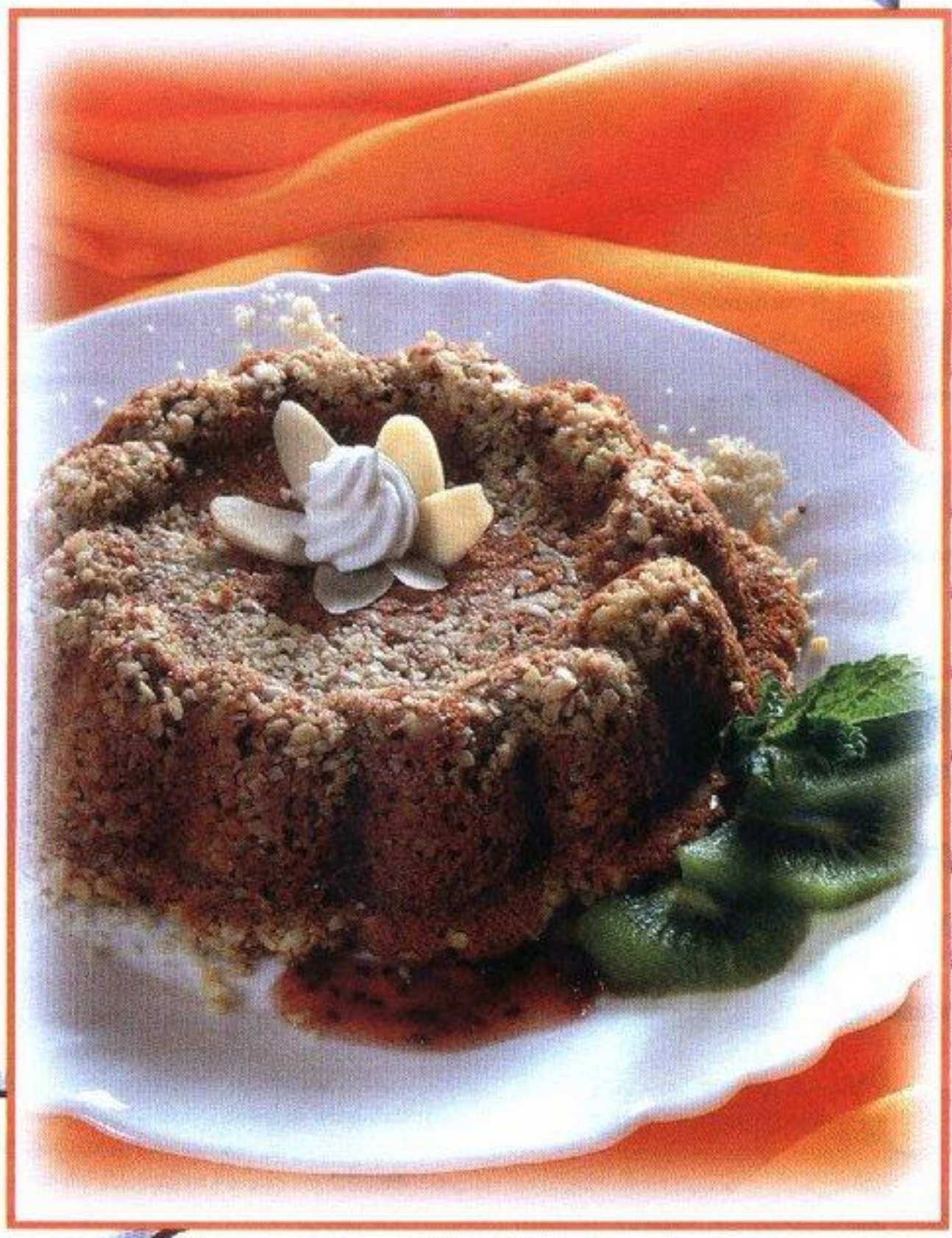
INGREDIENTES:

- 1 cucharadita de vainilla
- 1 cucharadita de esencia de nuez
- 1 taza de cajeta
- 3 huevos
- 1 sobre de fécula de maíz de vainilla
- 80 gr de nuez

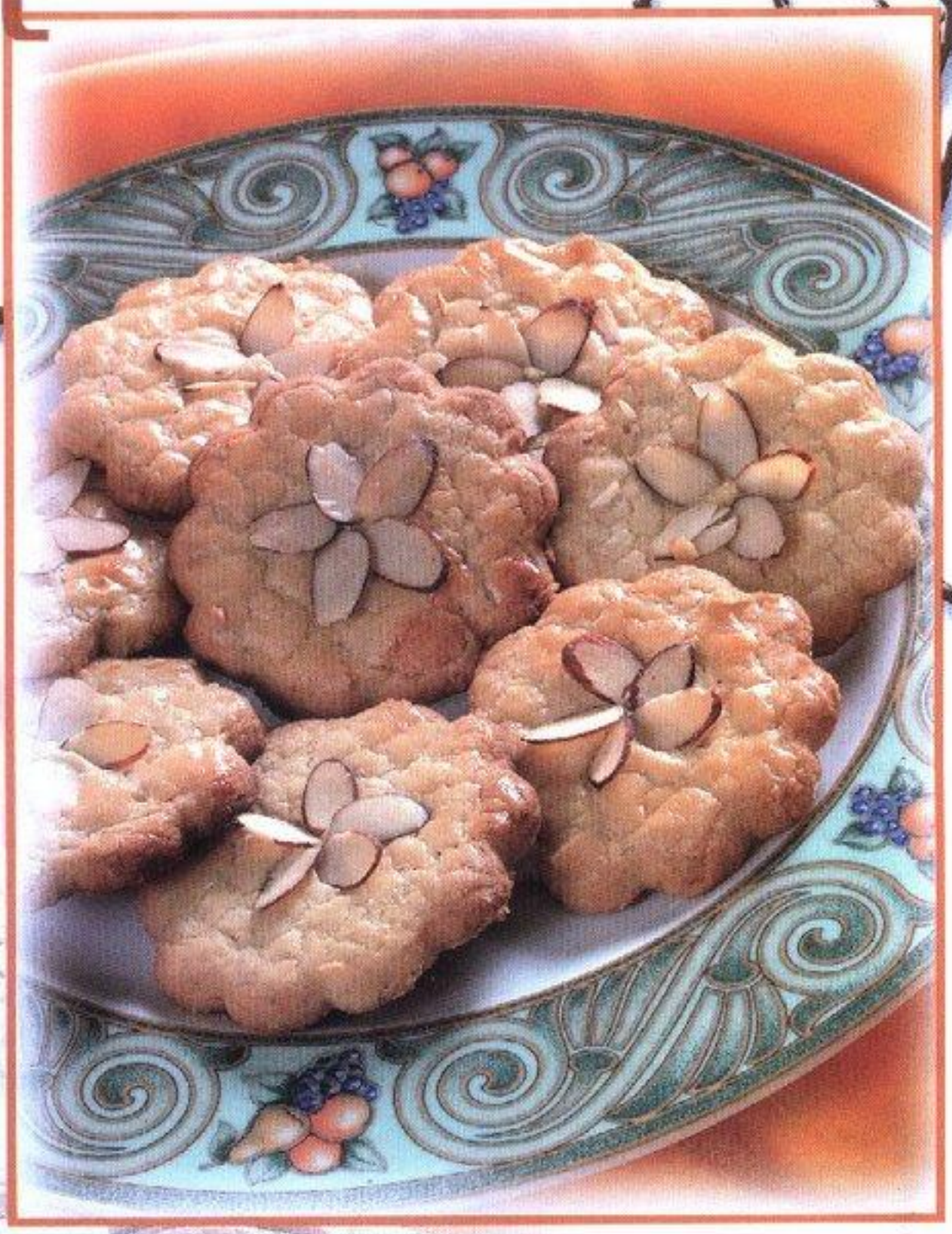
- 1 molde redondo de 20 cm de diámetro
  Grasa para el molde
- 1/2 taza de nuez molida

MANERA DE PREPARAR:

1. Licue todos los ingredientes.
2. Engrase el molde y espolvoree perfectamente la nuez.
3. Vierta la mezcla y hornee a 180°C durante 25 minutos, hasta que haya tomado color y esté cuajado.
4. Desmolde.



FLORES DE ALMENDRA



INGREDIENTES:

- 200 gr de mantequilla
- 75 gr de azúcar
- 2 yemas de huevo
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 1 cucharadita de esencia de almendra
- 200 gr de harina
- 50 gr de almendra molida
- 50 gr de almendra fileteada para decorar
- 1 huevo
- 1 cortador de 5 cm de diámetro
- Harina para extender

MANERA DE PREPARAR:

1. Acreme la mantequilla con el azúcar a punto de pomada.
2. Agregue las yemas, la almendra y las esencias, integre la harina en forma envolvente y mezcle suavemente.
3. Refrigere la pasta por 25 minutos.
4. Espolvoree la mesa con harina y extienda la pasta con un rodillo sin que se pegue, corte galletas de 8 mm de grosor, colóquelas en una charola, barnícelas con huevo y decórelas con almendra.
5. Hornéelas a 180°C durante 15 minutos o hasta que hayan tomado color.

JAMONCILLO DE ALMENDRA

INGREDIENTES:

1	litro de leche
1	lata de leche evaporada
700	gr de azúcar
500	gr de almendra pelada y molida
30	gr de almendra pelada para decorar
1	molde de 20 x 10 cm
	Papel encerado para forrar el molde por dentro

MANERA DE PREPARAR:

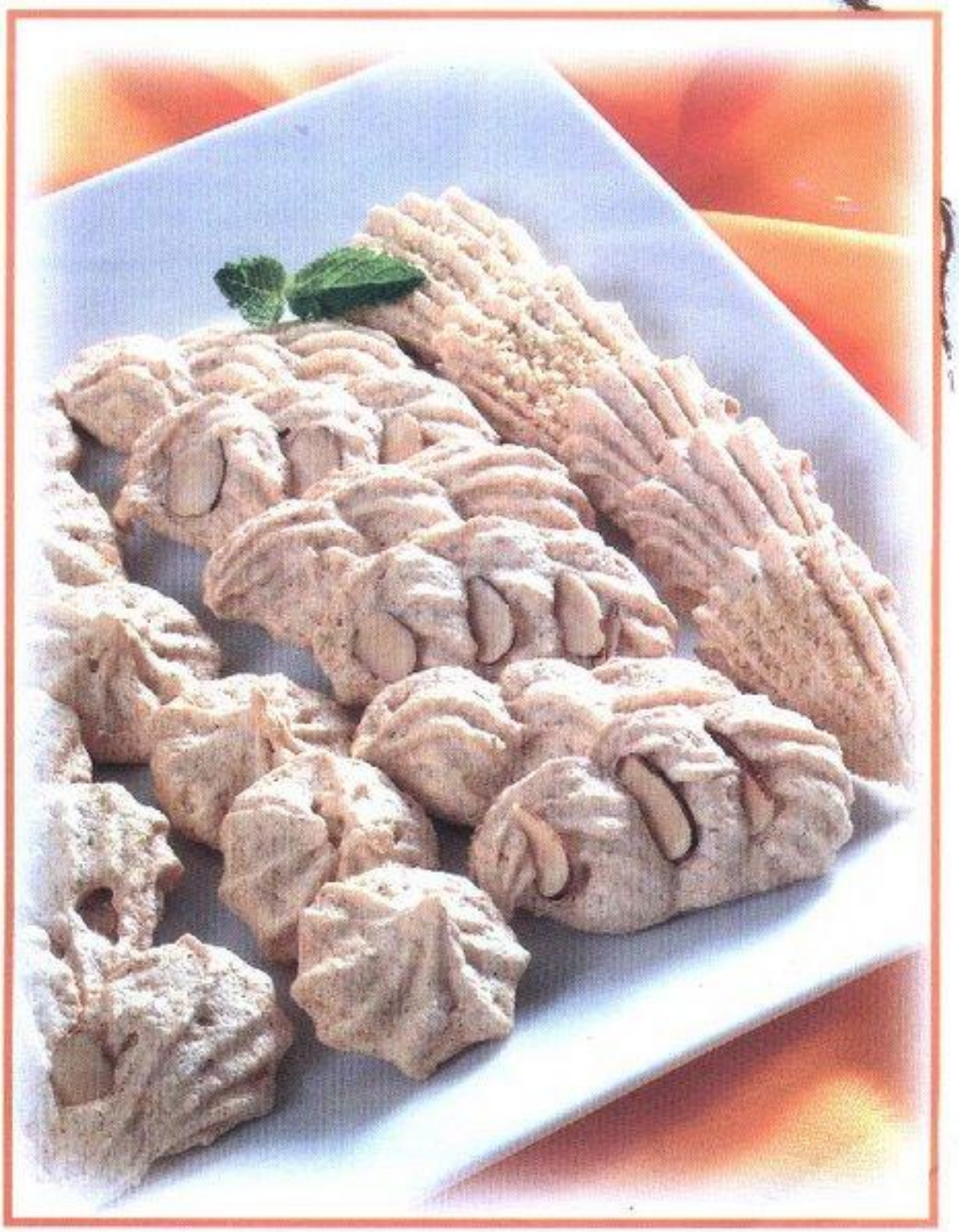
1. Limpie un cazo de cobre, hierva las leches con el azúcar y la almendra, mueva constantemente con una pala de madera para evitar que se pegue.
2. Cuando al mover se vea el fondo del cazo, realice la siguiente prueba: tome un poco de la mezcla con una cuchara y viértala a un vaso con agua, si se forma una bolita, como un chicloso suave (punto de bola suave), retírela del fuego.
3. Mueva hasta que el jamoncillo comience a tibiarse.
4. Vierta a un molde forrado con papel encerado, decore con las almendras, deje enfriar de 1 a 2 días o hasta que note que el papel se despega.

MERENGUES DE AMARETTO

INGREDIENTES:

- 2 claras de huevo
- 100 gr de azúcar
- 1 cucharadita de esencia de almendra
- 25 gr de almendra tostada y molida

Grasa para la charola
Harina
Almendra fileteada para decorar
Manga y duya rizada de 1 cm de abertura



MANERA DE PREPARAR:

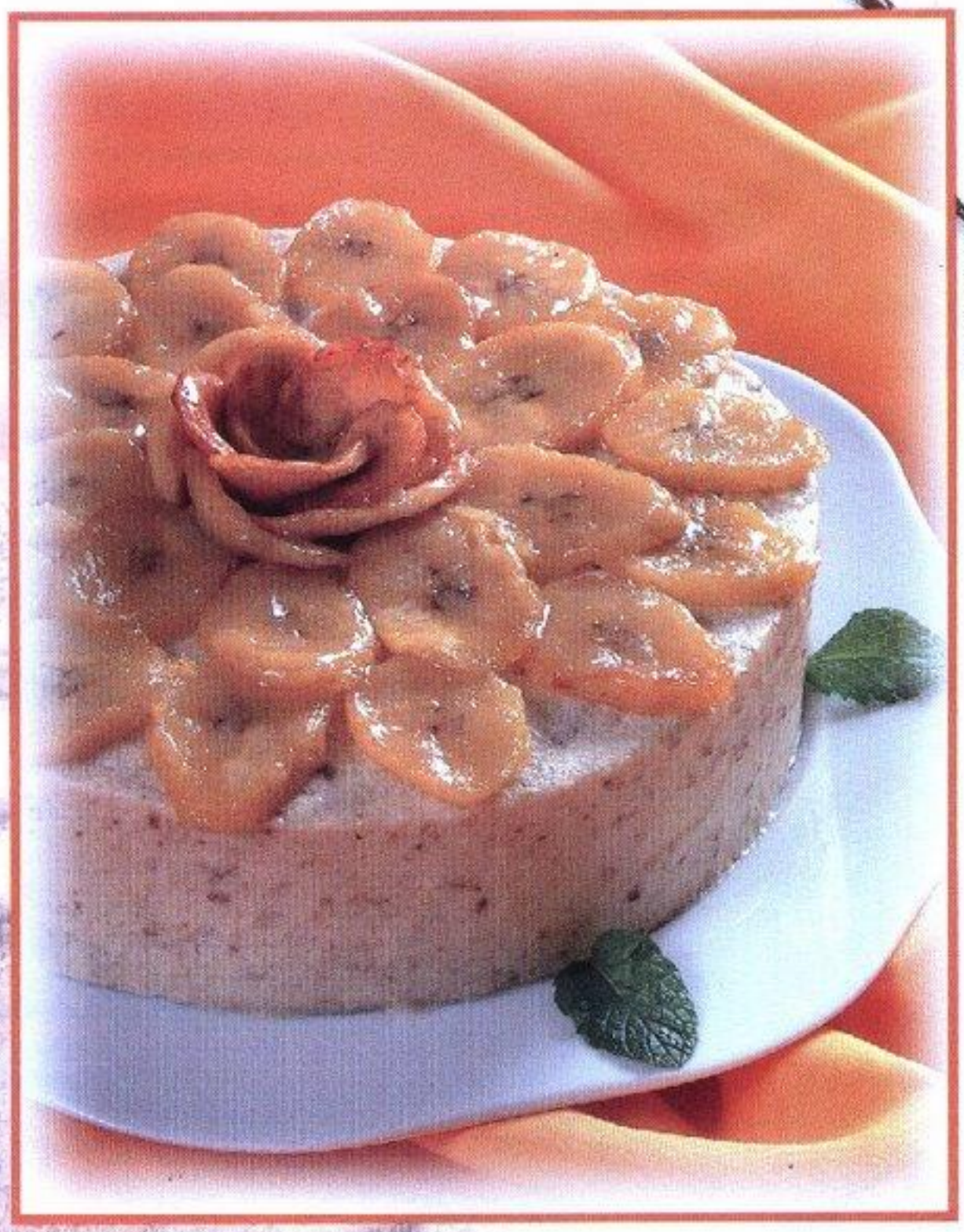
1. Engrase y enharine una charola.
2. Bata las claras a punto de turrón, agregue el azúcar poco a poco y siga batiendo hasta obtener un merengue firme que haga picos que no se doblen.
3. Agregue la esencia y la almendra en forma envolvente.
4. Llene la manga y forme los merengues chicos en la charola, decórelos con almendra fileteada.
5. Hornéelos a 80°C hasta que se sequen.

MOUSSE DE
PLÁTANO Y NUEZ

INGREDIENTES:

- 2 cucharadas soperas copeteadas de grenetina
- 1/2 taza de agua
- 1 taza de leche
- 2 plátanos machos cocidos
- 2 cucharadas de vainilla
- 100 gr de nuez molida
- Gotas de color amarillo vegetal, las necesarias
- 750 ml de crema para batir bien fría
- 75 gr de azúcar

- 1 aro de 23 cm de diámetro
- 1 plátano macho en rebanadas delgadas y fritas



MANERA DE PREPARAR:

1. Hidrate la grenetina en agua y dilúyala en baño María hasta que quede transparente.
2. Licue la leche, los plátanos, la vainilla, el color y la grenetina.
3. Bata la crema y el azúcar hasta quedar firme.
4. Integre rápidamente la crema batida, el azúcar y la nuez, vierta al aro.
5. Refrigere 3 horas, desmolde y decore con las rebanadas de plátano.

Artículos Nacionales e Importados para Repostería y Chocolatería

MICHEL
su boutique

Chocolate Van Leer, Turín, Ferback, Nestlé, Chips Alpezzi, Chocomex natural y de sabores, Rossi, Nuveen, Crema Rich's, etc.

Chocolatería:
Paletas de cereal, amaranto y decoradas, plastilina de chocolate.

Repostería:
Bocadillos dulces y salados, gelatina artística, figuras de azúcar.

Decoración de pasteles:
Método Wilton y con fondant.

Curso de tallado de verduras

Pedidos para toda ocasión.

Av. Miguel Bernard No. 681
Fracc. Residencial La Escalera
Frente al hotel Holiday Inn
Tel. y Fax: 57-52-82-40
Con la maestra Ma. Elena Peña Alfaro Martínez

Nueva sucursal:

Av. Cuautepec No. 39
Col. Unión Chalma
Tlalnepantla, México

Chocolate Alpezzi y Chocomex.

Precio especial al mayoreo

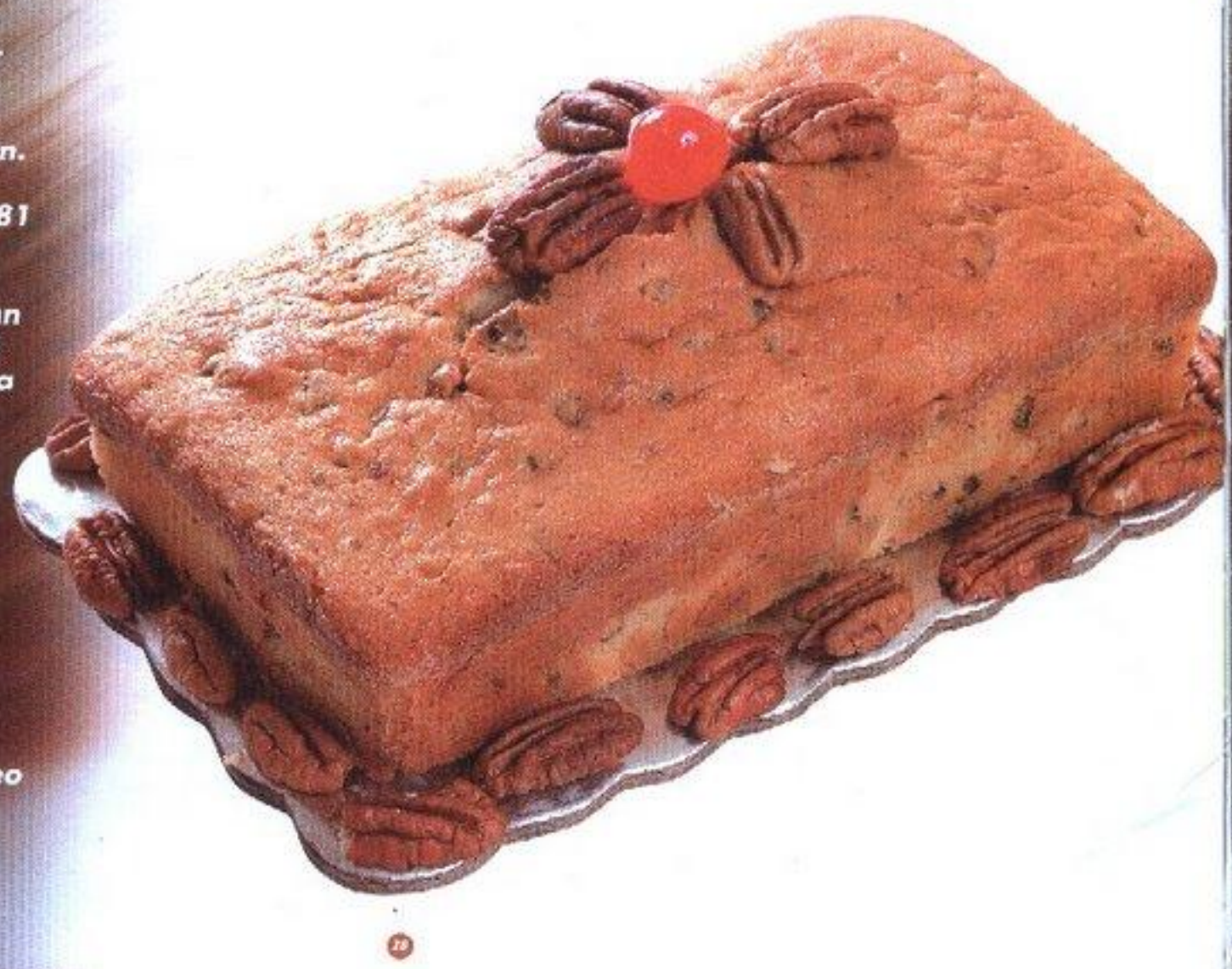
PANQUÉ DE NUECES

INGREDIENTES:

200	gr de mantequilla
1	taza de azúcar
6	huevos
1/2	taza de crema
1	limón, sólo la ralladura
1	taza y media de harina
100	gr de nuez
3	cucharadas de harina

MANERA DE PREPARAR:

1. Bata la mantequilla con el azúcar hasta acremarla, agregue los huevos y la crema, agregue la ralladura de limón y la harina, siga batiendo y añada las nueces revueltas con las 3 cucharadas de harina.
2. Vacíe a un molde para panqué previamente engrasado y enharinado. Hornee a 170°C durante 20 minutos.

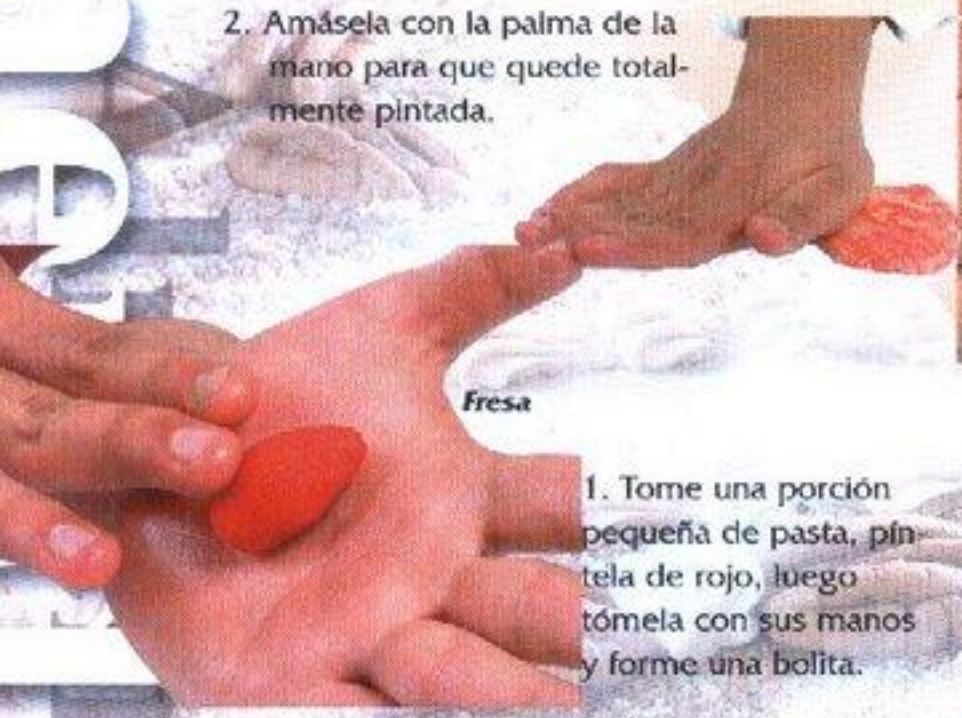


PASOS PARA HACER
FORMAS CON PASTA DE ALMENDRA

Para Pintar la Pasta

1. Tome una porción pequeña de pasta, aplástela un poco y póngale en el centro un poco de color al gusto.

2. Amásela con la palma de la mano para que quede totalmente pintada.



Fresa

1. Tome una porción pequeña de pasta, píntela de rojo, luego tómela con sus manos y forme una bolita.

2. Alargue un extremo con su mano formando una punta mediana.

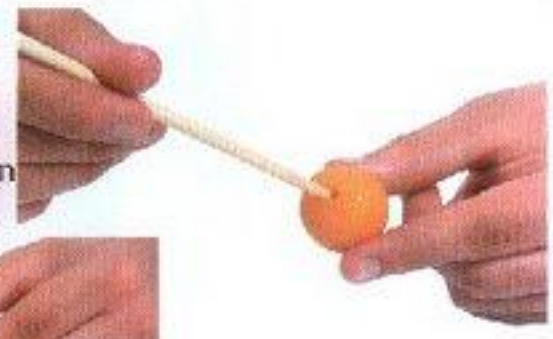
3. Con un pedacito de pasta pintada de verde, forme el rabito y colóquelo del lado opuesto a la punta.

4. Con la punta de un palillo hágale hoyos pequeños.

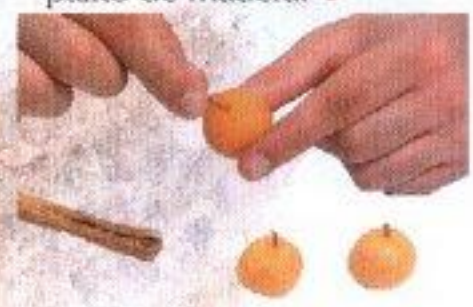
Tejocote

1. Tome una porción pequeña de pasta, píntela de amarillo, luego tómela con sus manos y forme una bolita.

2. Hágale un pequeño hoyo con la punta de un palito de madera.

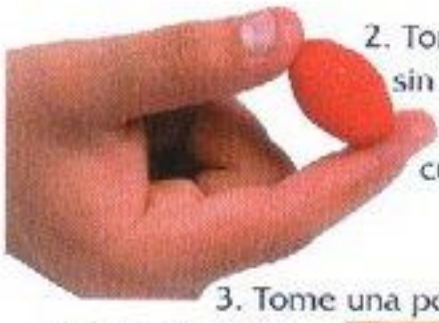


3. Introduzca un pedacito de rajita de canela dentro del hueco.



Sandía

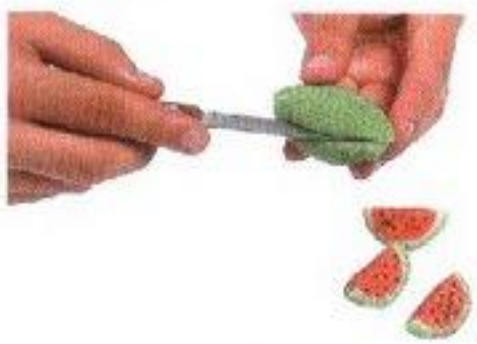
1. Tome una porción pequeña de pasta, píntela de rojo, luego tómela con sus manos y déle forma de sandía.



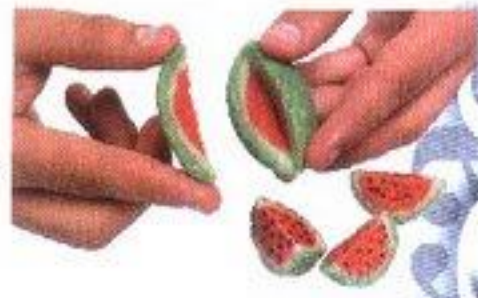
2. Tome otra porción de pasta sin pintar, extiéndala y envuelva la pasta roja, cúbrala perfectamente.

3. Tome una porción pequeña de pasta, píntela de verde, extiéndala y envuelva la capa blanca, cúbrala perfectamente.

4. Con un cuchillo pequeño, haga cortes para sacar las rebanadas.



5. Con la punta de un palillo tome un poco de color negro y pinte los huesitos.



Lima

1. Tome una porción pequeña de pasta, píntela de verde opaco y forme una bolita con sus manos.

2. Póngala sobre la palma de su mano y con los dedos, forme una punta mediana.

Plátano

1. Tome una porción pequeña de pasta, píntela de amarillo, forme una bolita con sus manos.

2. Alarge la bolita hasta que quede una tira media gruesa y déle forma de plátano.

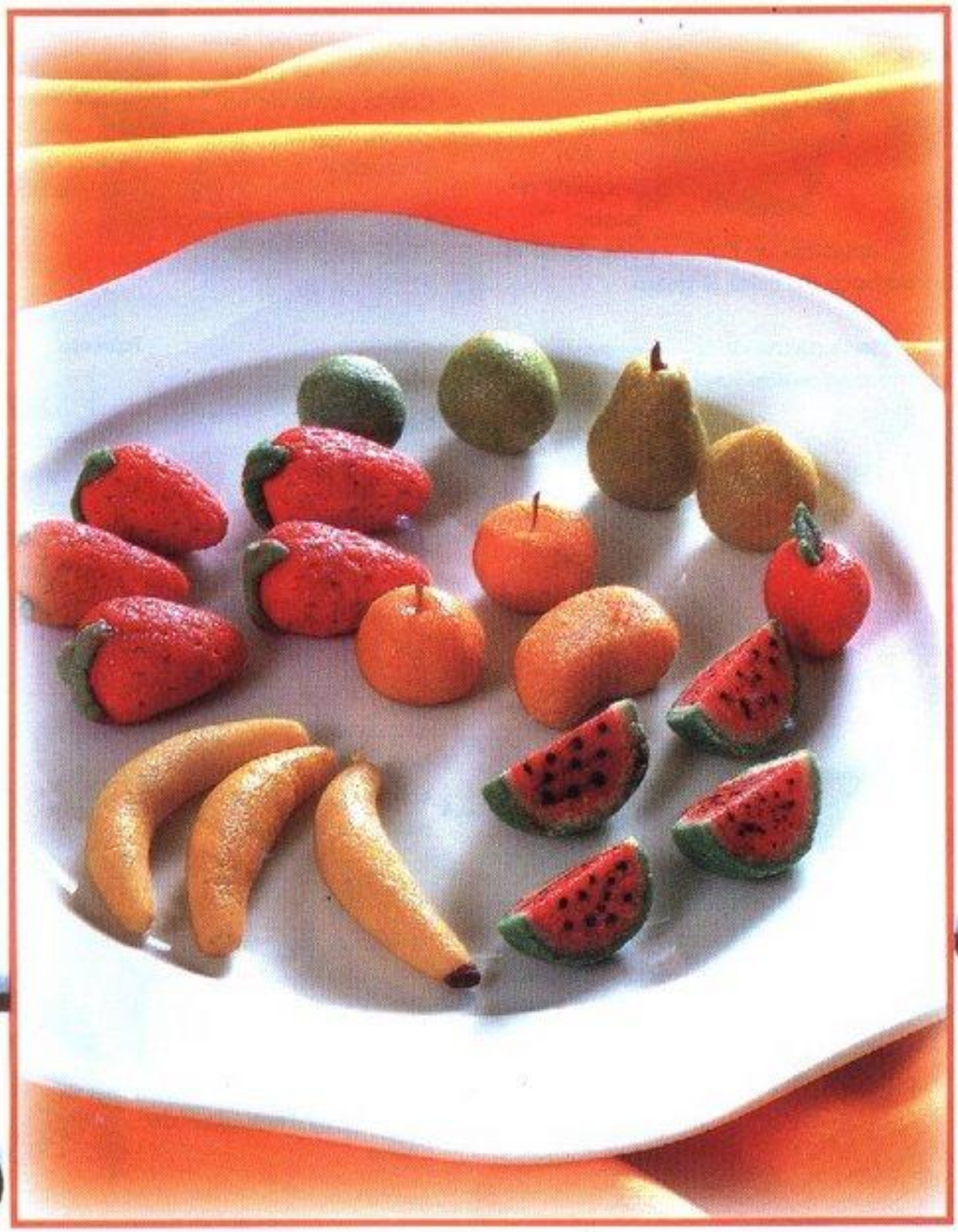
PASTA DE ALMENDRA

Ingredientes:

- 500 gr de almendra pelada
- 500 gr de azúcar
- 1 clara de huevo
- 1 cucharadita de esencia de almendra

Manera de preparar:

1. Coloque las almendras en un procesador de alimentos, muélalas hasta pulverizarlas.
2. Agregue el azúcar y siga moliendo.
3. Añada la esencia y un poco de clara, trabájela hasta que se integre como una plastilina. Si es necesario, agregue más clara.
4. Envuélvala en plástico y guárdela en refrigeración. No debe conservarla más de 5 días.



PASTEL DE
ALMENDRA TOSTADA

INGREDIENTES:

- 200 gr de almendra molida
- 250 gr de azúcar
- 2 cucharadas soperas copeteadas de grenetina
- 3/4 de taza de agua
- 750 ml de crema para batir bien fría
- 60 gr de azúcar
- 1/2 taza de amaretto
- 1 aro de 23 cm de diámetro
- 3 tabletas de **Chocolate Abuelita**
- 1/2 litro de leche hirviendo
- Almendras fileteadas para decorar

Tip: Unte el aro por dentro con un poco de aceite comestible

MANERA DE PREPARAR:

1. Coloque el azúcar en una cacerola, caliéntela hasta obtener un caramelo cobrizo claro.
2. Agregue la almendra y mueva hasta que se integre perfectamente.
3. Vacíe a una charola untada con aceite para que no se pegue, deje enfriar.
4. Luego truénelo en trozos chicos y muélalos hasta pulverizarlos.
5. Hidrate la grenetina en agua y dilúyala en baño María hasta que quede transparente.
6. Bata la crema y el azúcar hasta obtener consistencia firme.
7. Mezcle el amaretto, la almendra y la crema en forma envolvente.
8. Agregue la grenetina rápidamente y vierta al aro.
9. Refrigere 3 horas.
10. Disuelva las tabletas de **Chocolate Abuelita** con la leche en baño María, bañe el pastel y decore con almendras.
11. Retire el aro.

PASTEL ALMENDRADO

INGREDIENTES:

200	gr de pasas
1	limón, sólo la ralladura
1	naranja, sólo la ralladura
30	ml de ron
225	gr de mantequilla
225	gr de azúcar mascabada
6	huevos
1	cucharada de mermelada de chabacano
350	gr de harina
100	gr de almendra molida sin cáscara
150	gr de almendra pelada
1	molde redondo de 22 cm de diámetro
	Grasa para el molde
1	círculo de papel de estraza para el molde

SE GRATIFICARÁ A QUIEN NOS PROPORCIONE UN HOGAR

¡¡No te quedes fuera!! Busca mas información en las ediciones del siguiente mes

MANERA DE PREPARAR:

1. Precaliente el horno a 160°C.
2. Remoje las pasas y las ralladuras en el ron, mientras bata la mantequilla y el azúcar hasta blanquear.
3. Agregue los huevos ligeramente batidos y después integre la mermelada poco a poco.
4. Añada en forma envolvente la harina, las almendras molidas y las pasas.
5. Vierta al molde engrasado y empapelado, decore la superficie con almendras enteras.
6. Hornee sin subir la temperatura hasta que el pastel esté firme, deje enfriar y desmolde.

Chocolates Finos Fer's

Lic. Mónica Torre

Ofrecemos cursos de:

- **Bocadillos**
- **Canapés**
- **Corte y Talle de Frutas y Verduras**
- **Decoración de Pasteles**
- **Galletería**
- **Pastelería Básica**
- **Pastelería Europea**
- **Pastelería Fina**
- **Pastelería Francesa**
- **Repostería con Queso**
- **Seminario de Chocolatería**
- **Seminario de Vanguardias en Chocolatería**
- **Seminario de Gelatina Artística**

Nuevos Cursos:

- **Comida China**
- **Comida Japonesa**
- **Comida Mexicana Moderna**
- **Chocolatería Profesional**
- **Decoración de Pasteles con Fondant**
- **Pastas Italianas**
- **Pastelería Profesional**
- **Pasteles Semifríos**
- **Diplomado en Repostería**

Inscríbete a Nuestro Curso Master de Pastelería Alemana, impartido por nuestra Chef egresada de Konditorei Und Backerei

Información de Cursos:

Unión No. 318
Col. Guadalupe Tepeyac
Tel.: 57-81-03-13
Celular: 044-55-19-66-13-18

PASTEL DE ALMENDRA

INGREDIENTES:

- 5 huevos
- 1 taza de azúcar
- 1 y 1/2 taza de harina
- 1/2 taza de almendras peladas y molidas
- 1 cucharada de polvo para hornear
- 1 taza de leche

De la Cubierta:

- 250 gr de almendras peladas y molidas
- 250 gr de azúcar glass
- 1 clara de huevo
- Gotitas de jugo de limón, al gusto
- Colores vegetales
- Mermelada de chabacano
- Crema chantilly, la necesaria

MANERA DE PREPARAR:

1. Acreme las yemas con el azúcar. Incorpore la harina con el polvo para hornear y la almendra, alternando con la leche.
2. Bata las claras a punto de turrón y envuélvalas a la mezcla anterior.
3. Hornee a 180°C durante una hora.
4. Para la cubierta, integre la almendra con el azúcar glass, previamente cernida, la clara de huevo y gotas de jugo de limón hasta formar una pasta homogénea.
5. Pinte la pasta de color rosa pálido sobre un plástico, extiéndala con el rodillo, reserve una pequeña porción.
6. Cubra el pastel con mermelada de chabacano y envuélvalo con la pasta de almendra, decore con flores y hojas con la porción de pasta reservada.
7. Marque los contornos del pastel con crema chantilly.

PASTEL DOMINÓ

INGREDIENTES:

De la Primera Mezcla:

- 1/4 de cucharadita de color rosa
- 1 cucharadita de vainilla
- 3 huevos
- 75 gr de azúcar
- 90 gr de harina

De la Segunda Mezcla:

- 3 huevos
- 75 gr de azúcar
- 75 gr de harina
- 15 gr de almendra
- 1 cucharadita de vainilla

- Almendra fileteada para decorar
- 1 charola de 30 x 40 cm
- 1 hoja de papel de estraza
- Grasa para la charola
- 1 taza de mermelada de chabacano
- 1/2 taza de leche hirviendo
- 3 tabletas de **Chocolate Abuelita**

MANERA DE PREPARAR:

1. Engrase y empapele la charola.
2. Para la primera mezcla, bata los huevos con el azúcar, el color y la vainilla a punto de listón, agregue la harina en forma envolvente y vierta sólo hasta la mitad de la charola.
3. Repita la operación con la segunda mezcla, viértala en la otra mitad de la charola.
4. Hornee a 180°C hasta que esté firme y deje enfriar.
5. Divídala en dos, a una parte úntele una capa de mermelada, coloque la otra parte encima.
6. Corte una rebanada de 1 y 1/2 cm y acuéstela en un plato, úntela con mermelada y colóquele otra rebanada encima pero invierta los colores, hágalo así hasta obtener 3 capas y acuéstelo.
7. Disuelva las tabletas de **Chocolate Abuelita** con la leche en baño María y bañe el pastel. Decórelo con almendras.

Gel-Art

Cursos prácticos de:

• Gelatinas artísticas
• Dos técnicas de manejo de grenetina
• Recorte de gelatinas de figuras
• Infantiles y logotipos
• Moldes de yeso
• Encapsulado
• Incluye materia prima y recetas

Nos ajustamos a sus horarios

Venta de moldes de yeso

Atención personal de Elida Lozano Hdez.
Tel. 52-11-90-16

PASTEL DE NUEZ

INGREDIENTES:

- 1/2 kg de mantequilla
- 8 huevos
- 1 y 3/4 de taza de azúcar
- 2 y 3/4 de taza de harina
- 1 cucharada sopera de polvo para hornear
- 300 gr de nuez
- 1 cucharada de vainilla
- Leche, la necesaria
- Azúcar mascabada al gusto

De la Miel:

- 3 ciruelas pasa
- 10 pasas
- 1/4 de taza de azúcar
- 1 trozo de canela
- 1 taza de agua
- Brandy al gusto

MANERA DE PREPARAR:

1. Acreme la mantequilla, incorpore poco a poco el azúcar, luego las yemas una por una, enseguida la harina cernida con el polvo para hornear, luego agregue las nueces picadas (separe 100 gr para decorar), después integre las claras a punto de turrón junto con la vainilla. Adicione leche al gusto si la pasta queda muy espesa.

2. Engrase el molde con mantequilla, enharínelo y sacuda el exceso, póngale azúcar mascabada y las nueces restantes enharinadas.

3. Para envinarlo, ponga al fuego suave el agua, el azúcar, las ciruelas, las pasas y la canela, deje hervir un rato. Apague el fuego y agregue un poco de brandy.

4. Antes de voltear el pastel, revise que no esté pegado y agréguele la mitad de la miel, al voltearlo vuélvalo a bañar.

Tiempo de Preparación: 20 minutos.
Tiempo de Cocimiento: 60 minutos a 180°C.

PASTEL DE NUEZ

INGREDIENTES:

- 5 claras de huevo
- 125 gr de azúcar
- 100 gr de harina cernida
- 25 gr de nuez molida

- 1 charola de 40 x 30 cm
- 1 hoja de papel de estraza
- Mantequilla para engrasar
- 200 gr de nuez molida

- 400 gr de mantequilla
- 200 gr de azúcar glass
- 1 cucharadita de vainilla
- 2 huevos

- 1 taza de agua
- 1/2 taza de miel de maple
- 1/4 taza de ameretto

MANERA DE PREPARAR:

1. Engrase y empapele la charola. Vuelva a engrasar.
2. Para el pan, bata las claras a punto de turrón, agregue el azúcar poco a poco y siga batiendo hasta obtener un merengue firme.
3. Con el batidor de globo y en forma envolvente, integre la harina mezclada con la nuez.
4. Extienda en la charola y hornee a 200°C o hasta que el pan esté firme. Sáquelo del horno y tápelo de inmediato con otra charola, deje enfriar
5. Para la crema, bata la mantequilla y el azúcar hasta acremar, agregue los huevos y la vainilla, bata hasta que se alise.
6. Para el jarabe, hierva el agua con la miel, deje enfriar y añada el licor.
7. Desmolde el pan y córtelo en tres bandas.
8. Coloque la primera sobre un platón, mójela con el jarabe, úntela con crema y espolvoree nuez. Acomode la siguiente capa y repita el proceso.
9. Encime la tercera, póngale jarabe y cúbrala completamente con crema. Unte las paredes y decore la superficie con nuez molida y en mitades.

PASTEL DE PASTA FILO

RELLENO DE CREMA DE ALMENDRA

INGREDIENTES:

300 gr de pasta filo
1 taza de mantequilla fundida

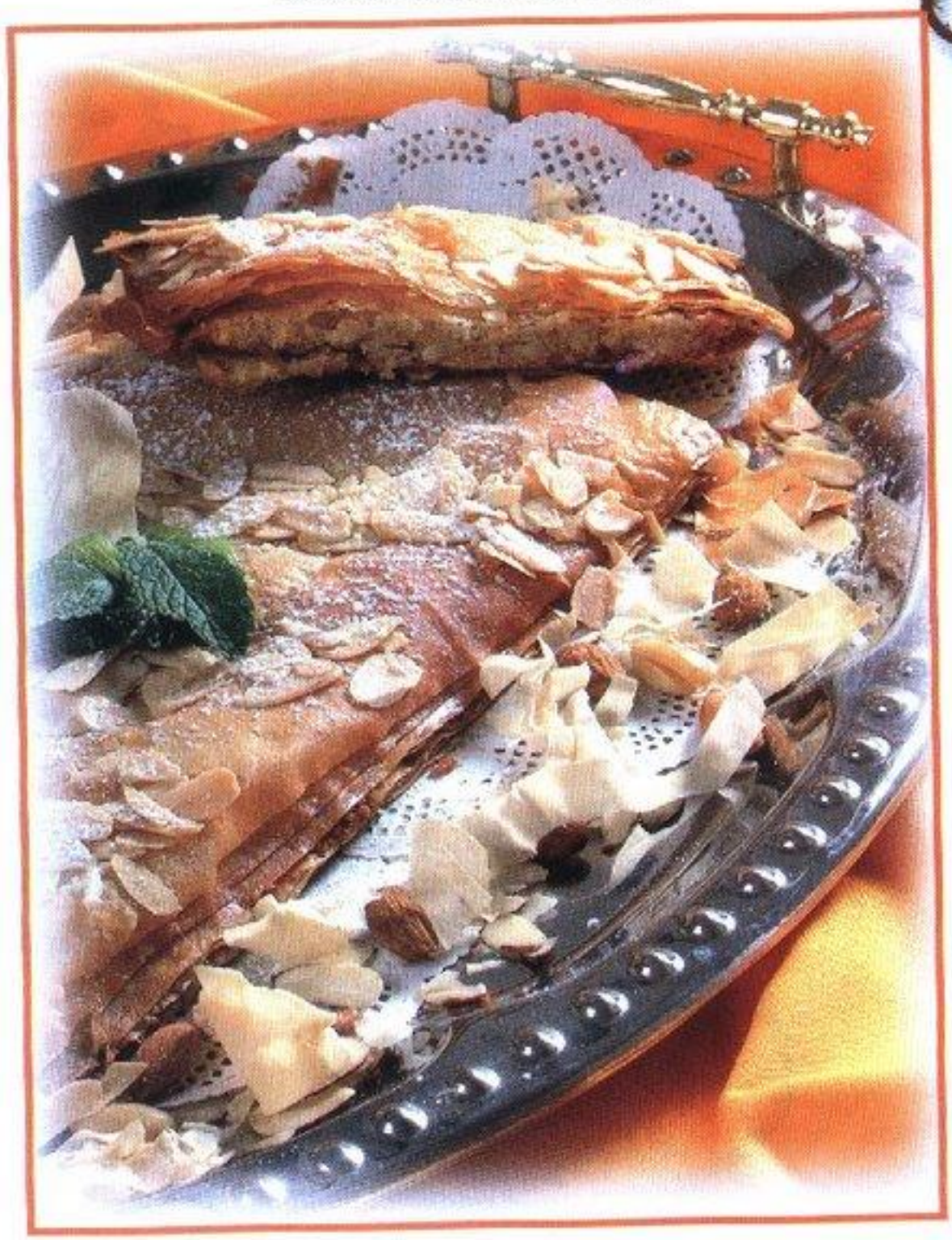
De la Crema de Almendra:

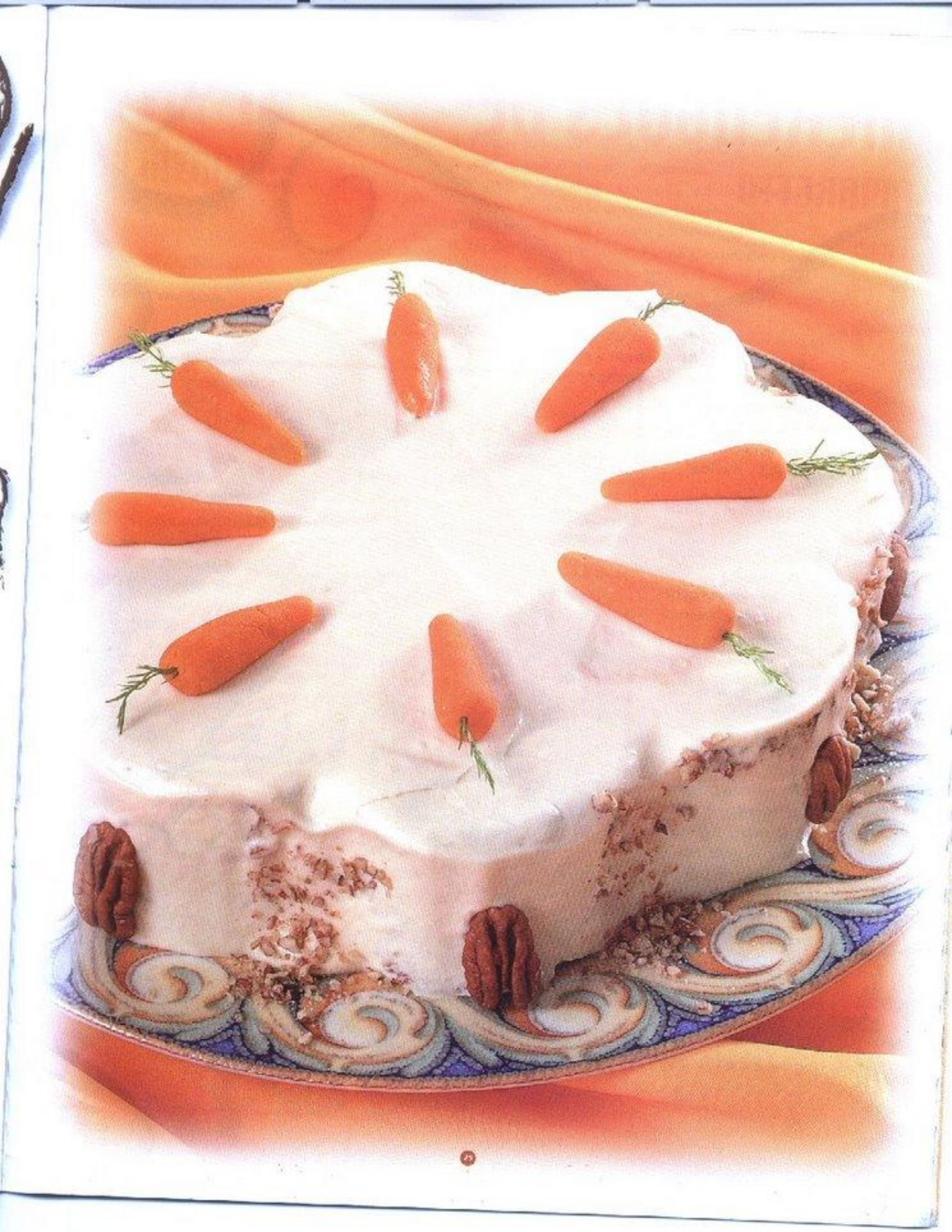
100 gr de mantequilla
100 gr de azúcar
2 claras
25 gr de fécula de maíz
100 gr de harina
100 gr de almendra

50 gr de almendra fileteada para decorar

MANERA DE PREPARAR:

1. Para la crema, bata la mantequilla y el azúcar hasta blanquear.
2. Agregue las claras poco a poco e integre.
3. Añada la almendra, la harina y la fécula de maíz, reserve.
4. Coloque una capa de pasta de 40 x 20 cm en una charola.
5. Úntele un poco de mantequilla con una brocha, coloque otra capa de pasta y repita la operación hasta obtener 5 capas.
6. Esparza la crema de almendra y coloque otras 5 capas de pasta (repitiendo el proceso anterior).
7. Barnice con mantequilla y espolvoree almendra fileteada.
8. Hornee a 200°C durante 20 minutos o hasta que tome un color dorado.





PASTEL DE ZANAHORIA

CUBIERTO CON CREMA

INGREDIENTES:

- 300 gr de mantequilla
- 300 gr de azúcar mascabada
- 10 yemas
- 200 gr de harina
- 100 gr de fécula de maíz
- 50 gr de nuez molida
- 2 zanahorias ralladas
- 1 taza de crema
- 10 claras

- 1 molde redondo de 22 cm de diámetro
- Manteca para engrasar
- 1 papel de estraza redondo para el molde

- Crema de queso (vea la receta del Brazo Gitano)
- 8 zanahorias de pasta de almendra para decorar

MANERA DE PREPARAR:

1. Engrase y empapele el molde. Precaliente el horno a 200°C.
2. Acreme la mantequilla y el azúcar hasta blanquear.
3. Integre las yemas poco a poco.
4. Añada la harina, la fécula de maíz, las zanahorias y la nuez en forma envolvente.
5. Bata las claras a punto de turrón e intégrelas a la mezcla, posteriormente adicione la crema y vierta al molde.
6. Hornee durante 30 minutos hasta que note que el centro del pastel está firme o que al introducirle un cuchillo salga limpio. Deje enfriar.
7. Cúbralo completamente con crema de queso y decórelo con las zanahorias.

PAY DE ALMENDRA

INGREDIENTES:

De la Pasta Sable:

60 gr de mantequilla
60 gr de margarina
100 gr de azúcar
1 huevo
250 gr de harina
1 cucharadita de vainilla

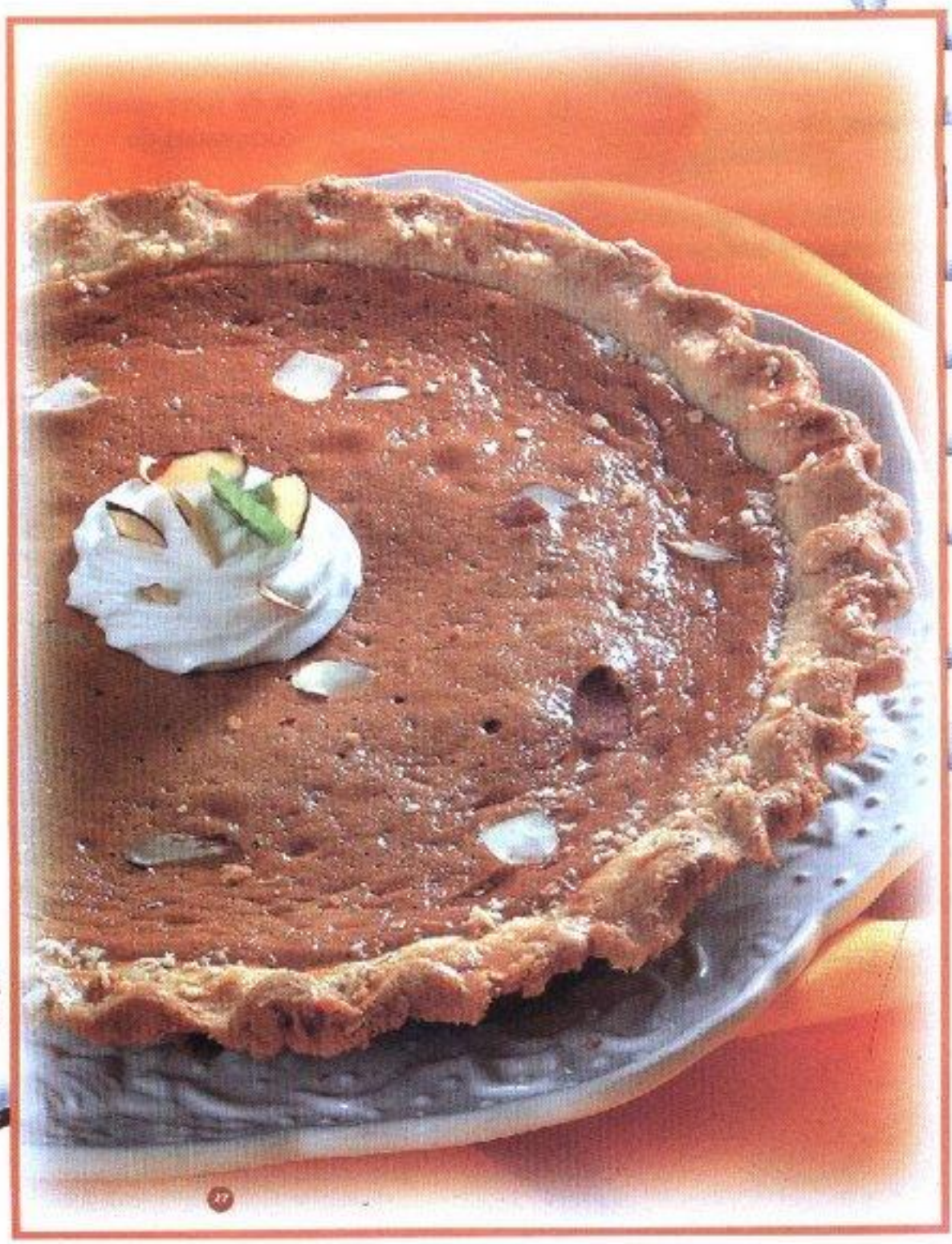
Del Relleno:

1 paquete de queso crema de 190 gr
1 cucharadita de vainilla
1 cucharadita de esencia de almendra
1 lata de leche condensada
2 huevos
1 cucharadita de fécula de maíz
50 gr de almendra

1 molde para pay de 22 cm de diámetro
Harina para extender

MANERA DE PREPARAR:

1. Para la pasta, acreme la mantequilla y, la margarina con el azúcar a punto de pomada.
2. Agregue el huevo y la vainilla, añada la harina en forma envolvente y mezcle suavemente.
3. Refrigere la pasta durante 25 minutos.
4. Espolvoree la mesa con harina y extiéndala con un rodillo, cuide que no se pegue, levante la pasta enrollándola con el rodillo y forre el molde, corte el sobrante.
5. Mezcle perfectamente los ingredientes del relleno, viértalo a la pasta y hornee a 180°C durante 15 minutos, hasta que haya tomado color y esté cuajado.
6. Deje tibiar y desmolde.



POLVORONCITOS
DE ALMENDRA

INGREDIENTES:

- 250 gr de mantequilla
- 75 gr de azúcar
- 2 yemas de huevo
- 1 cucharadita de esencia de almendra
- 250 gr de harina

- 150 gr de almendra molida
- 1 huevo

MANERA DE PREPARAR:

1. Acreme la mantequilla con el azúcar a punto de pomada.
2. Agregue las yemas y la esencia, integre la harina en forma envolvente y mezcle suavemente.
3. Refrigere la pasta durante 20 minutos.
4. Espolvoree la mesa con harina y haga rollos de 3 cm de diámetro con la pasta, úntelos con huevo y revuélquelos en almendra molida, corte rebanadas de 1 cm de ancho y acuéstelas en la charola, extiéndalas un poco con los dedos
5. Hornee a 180°C durante 15 minutos o hasta que hayan tomado color.

Escuela Maya

Maya

Gastronómica y de Repostería
¿Te gustaría aprender el Arte de la Repostería?

Te invitamos a participar en nuestros económicos diplomados 100% prácticos.

Inscríbete en el Diplomado y recibirás 10% de descuento.

Cursos sabatinos de:
• Repostería francesa
• Decorado de pasteles para eventos especiales
• Panadería mexicana
• Bocadillos
• Confitería (chocolate)
• Cocina internacional
• Curso de velas artísticas

Incluimos materia prima

Curso de preparación de cocteles y bebidas para bartender (Cantinero)

Venta de Bases para pastel al mayoreo y menudeo

Xocotitlán No. 6038
Col. Aragón-Inguarán
Cerca del Metro Talismán
Tel. 57-81-84-06

ROLLO DE NUEZ

INGREDIENTES:

- 8 huevos
- 1 y 1/2 taza de nuez molida
- 3/4 de taza de azúcar
- 1/2 taza de harina
- 5 tablillas de chocolate amargo
- 1 pliego de papel de estraza
- Mantequilla para engrasar

De la Crema:

- 2 tazas o una lata de mediacrema
- Azúcar glass al gusto
- 1 cucharada de vainilla

MANERA DE PREPARAR:

1. Separe las claras de las yemas, bata éstas con el azúcar hasta que esponjen y tomen un color limón, integre la nuez molida, la harina cernida y el chocolate rallado, luego añada las claras (batidas a punto de turrón) de manera envolvente. Vacíe a una charola con borde, engrasada con mantequilla y forrada con un papel de estraza bastante engrasado. Hornee en horno precalentado a 175°C, después de 10 minutos, baje la temperatura a 150°C durante 10 minutos. Cuando la pasta no se le pegue en los dedos, sáquela, déjela enfriar 3 minutos y enróllela en el papel, deje enfriar totalmente, desprenda el papel y rellene al centro con crema. Finalmente rocíele azúcar glass en una coladera

2. Meta la mediacrema al congelador un día antes. Luego bátala hasta que esponje, agregue azúcar glass al gusto y una cucharada de vainilla.

Tip: Si gusta, puede cubrirlo con la misma crema y ponerle encima una poca de nuez. Si lo desea, sustituya la nuez por almendra.